Receitas: Bolos, Doces e Paes

Online: Hotmail / slrenan

Bolo Gelado de Doce de Leite e Coco Queimado

Link da Receita:
https://www.facebook.com/photo/?fbid=838536035167877&set=a.193666566321497

Link do Vídeo ensinando como preparar.
https://www.facebook.com/reel/1452236979262900

•• Bolo Arabe Irresistivel ••

•• Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 unidades de ovo
- 400 gramas de massa pronta para fondue de queijo
- 250 gramas de massa folhada
- Manteiga a gosto

•• Modo de preparo:

- Dilua a farinha de trigo no leite. Bata os ovos e acrescente a fondue de queijo.
- Unte uma fôrma de abrir (25cm de diâmetro) com manteiga e coloque a massa folhada.
- Recheie com creme de fondue e asse em forno pré aquecido quente (220°) por 45 mins.

Figo com doce de leite

✸ Pavê de Paçoca - Delícia ✓💯 %

- **Ingredientes**

1 caixa de leite condensado
2 colheres bem cheias de amido de milho
1 caixa de creme de leite
12 paçocas

Modo de Preparo:

Em uma panela, misture o leite condensado com o amido de milho e mexa bem até dissolver.
Adicione o creme de leite e as 8 paçocas(não se esqueça de esfarelar elas antes) e leve ao fogo médio.
Mexa sem parar até começar a borbulhar, aí deixa no fogo por mais uns 4 minutinhos.
Desligue o fogo e espere esfriar para montar.
Em um refratário, coloque uma camada de creme de paçoca.
Depois, uma camada de biscoito molhado no leite.
Repita as camadas, sempre terminando com o creme por cima.
Finalize triturando mais algumas paçocas e colocando ao redor do pavê e duas paçocas no centro para decorar.
Deixe na geladeira por pelo menos 5 horas antes de servir e, pronto, é só se deliciar!

Mousse de Maracujá - Delícia ✓ 100 %

| Site : Clique ver Receita

- **Ingredientes**

- 2 Envelopes de Gelatina sabor Maracujá
- 500 ml de água quente
- 1 Envelope de suco em pó sabor maracujá concentrado
- 1 Caixinha de leite condensado
- 1 Caixinha de creme de leite
- ½ Xícara de leite em pó

Modo de Preparo :

1. Em uma tigela, dissolva a gelatina na água quente.
2. Acrescente o suco em pó, o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó.
3. Bata bem com um fouet até obter uma mistura homogênea.
4. Despeje a mistura em uma travessa e leve à geladeira por 2 horas, ou até firmar.
5. Retire da geladeira e sirva.

Dica:

– Para uma consistência mais cremosa, bata a mistura no liquidificador.

– Adicione frutas frescas ao pudim, como pedaços de maracujá ou morangos.

– Sirva o pudim com calda de caramelo ou chantilly.

✸ Limonada Alemã – Delícia ✓ 💯 %

Site: Clique ver Site:

- **Ingredientes**

- 4 limões
- 400 ml de água gelada
- 1 manga madura
- Gelo a gosto
- 1/2 caixa de leite condensado

Modo de Preparo:

- Lave os limões, corte as extremidades e depois corte-os ao meio e retire a parte branca (para sua limonada não amargar) No liquidificador, adicione os pedaços de limão, a água gelada e a manga cortada em pedaços pequenos.
- Bata tudo por cerca de 1 minuto ou até que os ingredientes estejam bem triturados.
- Coe a mistura para remover os pedaços maiores de casca e bagaço do limão.
- Volte o líquido coado para o liquidificador, adicione o leite condensado e o gelo a gosto.
- Bata novamente até que a bebida fique homogênea e cremosa.
- Prove a limonada e, se necessário, ajuste a doçura com mais leite condensado.
- Sirva em copos altos com gelo e decore com uma rodela de limão na borda para um toque especial.

✸ Torta de Sorvete ✓💯 %

◈ Ingredientes - Torta:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de maisena
- 500 ml de leite
- 4 ovos
- 1 lata de creme de leite

◈ Calda:

- 3 colheres de chocolate em pó
- 100 ml de leite

Modo de Preparo do:
Torta:

- Bata no liquidificador o leite condensado, a maisena, o leite e as gemas. Depois coloque em uma panela e leve ao fogo até formar um creme, mexendo sempre, deixe esfriar.
- Bata 4 claras em neve, misture o creme de leite com as claras, depois misture com o creme e bata numa batedeira por 5 minutos.
- Coloque numa forma de pudim com a calda e leve ao congelador.

Calda:

- Misture o chocolate com o leite e leve ao fogo mexendo sempre até formar uma calda, depois espalhe no fundo de uma forma de pudim.

Pudim & leite queimado ✓💯 %

Site : Clique ver site

- **Para o Caramelo:**
  - ⅔ xícara de açúcar refinado
  - ½ xícara de água
- **Para o Pudim:**
  - 1 Litro de leite
  - 1 xícara e meia de açúcar refinado
  - 1 caixinha de creme de leite
  - 4 Ovos

Modo de Preparo do:
Caramelo

- Coloque o açúcar e a água em uma forma de pudim.
- Leve ao fogo baixo e mexa até virar caramelo.
- Desligue o fogo e reserve.

- **Pudim:**
  - Em uma panela, adicione o açúcar e deixe caramelizar.
  - Adicione o leite de uma só vez e deixe ferver e engrossar.
  - Desligue o fogo e deixe esfriar.
  - Bata no liquidificador o leite com açúcar, os ovos e o creme de leite.
  - Despeje a mistura na forma caramelizada.
- **Cozimento**
  - Cubra a forma com papel alumínio.
  - Coloque a forma em uma assadeira com água morna.
  - Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 50 minutos.
  - Deixe esfriar e leve à geladeira por algumas horas.

🍀 Trufa de Limão - Deliciosa ✓💯 %

Site: Clique ver Site

• Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- Suco de 3 limões
- Raspas de limão a gosto
- 200g de chocolate branco derretido
- 200g de chocolate branco para cobertura

•• Modo de Preparo:

1. Misture o leite condensado, o suco de limão e as raspas de limão até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 1 hora para firmar.
3. Com as mãos untadas de manteiga, faça pequenas bolas com a massa e reserve.
4. Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo sempre para não queimar.
5. Com o auxílio de um garfo, mergulhe cada trufa no chocolate derretido, cobrindo completamente.
6. Coloque as trufas em uma assadeira forrada com papel manteiga e leve à geladeira por mais 30 minutos, ou até que o chocolate esteja completamente firme.
7. Sirva as trufas de limão geladas e delicie-se!

•• Informações Adicionais:

Tempo de Preparo: 15 minutos - Tempo de Geladeira: 1 hora 30 minutos - Porções: 20

❄ Pavê de Pêssego ✓ 💯 %

Sufi: Clique ver Receita

Ingredientes

- 1 pacote de biscoitos champanhe
- 1 lata de pêssegos em calda (reserve a calda)
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 xícara de leite
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de Preparo:

- Em uma panela, misture o leite condensado, o amido de milho dissolvido no leite e a essência de baunilha. Leve ao fogo médio, mexendo até engrossar.
- Desligue o fogo e acrescente o creme de leite. Mexa bem até obter um creme homogêneo.
- No refratário, faça camadas alternadas de biscoitos, creme e pêssegos em calda.
- Repita as camadas até finalizar os ingredientes.
- Leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir.

O Melhor Cappuccino Caseiro - Super Cremoso.

Vídeo: → O melhor cappuccino caseiro

•• Ingredientes:

⇊

((Fazer esse Cappuccino))

✓

- 1_e_½ xícaras de Leite em pó
- 3 colheres sopa rasa de café solúvel
- 4 colheres de achocolatado ou cacau em pó
- 1 colher de chá de canela
- ½ colher de café de bicarbonato de sódio
- ½ xícara de açúcar (opcional)

• Você pode dissolver na **água** ou no *leite* na hora de beber.

• Minha sugestão é que no *leite* fica ainda mais gostoso.

❄ Bolo de Fubá, Trigo e Maizena ✓💯%

Site: → [Clique ver Receita]

- *Ingredientes*

½ xícara de Maizena

½ xícara de fubá fino

½ xícara de óleo

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1 xícara de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de chá de semente de erva-doce

3 ovos

Modo de Preparo

1 – Separe todos os ingredientes;

2 – No liquidificador, adicione o leite, o óleo, os ovos, o açúcar e bata até ficar homogêneo;

3 – Em uma tigela, coloque a Maizena, a farinha, o fubá, o fermento, a erva-doce e misture tudo;

4 – Despeje o líquido na tigela com os ingredientes e mexa bem para incorporar tudo;

5 – Transfira essa massa para uma forma untada e leve para assar em forno preaquecido a 180 graus;

6 – Deixe assar por cerca de 40 minutos, retire da forma e sirva.

❄ Pudim dos Sonhos ✓💯 %

SITE: → Clique para Site

•• Para o caramelo:

- 70g de açúcar
- 3 colheres de sopa de água

•• Para o pudim:

- 2 ovos
- 100g de açúcar
- ½ litro de leite
- 18 biscoitos Maria

1. Preparando o Caramelo

- Em uma panela, coloque o açúcar e a água, leve ao fogo médio e mexa até que o açúcar se dissolve completamente.

- Deixe a mistura cozinhar até atingir uma cor dourada e uma textura de caramelo. Assim que estiver pronto, despeje o caramelo na forma onde o pudim será assado, cobrindo toda a superfície. Reserve.

2. Preparando a Mistura do Pudim

- No liquidificador, adicione os biscoitos Maria, os ovos, o açúcar e o leite. Bata todos os ingredientes até que obtenha uma mistura homogênea e sem pedaços de biscoito.

3. Montagem e Cozimento

- Despeje a mistura do pudim sobre o caramelo já na forma. Cubra a forma com papel alumínio e leve-a para cozinhar em banho-maria. O tempo de cozimento é de cerca de 20 minutos em fogo médio.

- Após o tempo de cozimento, retire o pudim do banho-maria e deixe esfriar completamente antes de levá-lo à geladeira.

Clique para ver receita

❄ Pão Caseiro sem Ovos e sem Leite ✓ 💯 %

Site: → Clique Ver Receita

- *Ingredientes*
- 1 kg de farinha de trigo;
- 4 Colheres (sopa) de açúcar;
- 3 Colheres (sopa) de margarina ou manteiga;
- Fermento biológico seco - 2 Colheres Sobremesa
- 600 ml de água;
- 50g de farinha de trigo para sovar;
- Sal - 1 Colhere de Sobremesa

Modo de Preparo

Coloque 1 kg de farinha de trigo em uma bacia;

Acrescente o fermento biológico e misture tudo;

Em seguida acrescente o açúcar e cerca de meia colher de sal; Misture tudo muito bem;

Vá acrescentando a água aos poucos e misturando com uma espátula para absorver;

Depois você pode amassar com a mão mesmo até ficar uma massa bem misturada;

Acrescente em seguida a margarina ou manteiga e amasse bem;

Coloque as 50g de trigo para facilitar na hora de sovar a massa;

Deixe a massa descansar por cerca de 15 a 20 minutos coberta com um pano;

Após isso, divida a massa em 3 partes; Passe cada parte da massa no cilindro algumas vezes para ficar mais fina; deixando ele no estilo enrolado;

Coloque na forma e deixe descansar até dobrar de volume;

Leve para assar no forno pré-aquecido a 180ºC e deixe de 45 a 50 minutos;

Pão Caseiro - Fofinho e Delicioso ✓💯 %

Site: → Clique Ver Receita

- *Ingredientes*

- 800g de farinha de trigo
- 300ml a 400ml de leite
- 1 ovo
- 100ml de óleo
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 pacote de fermento biológico seco
- 1/2 colher rasa de sopa de sal

Modo de Preparo

- Comece reunindo todos os ingredientes. Em uma tigela grande, adicione a farinha de trigo, sal, açúcar e fermento biológico. Misture bem.
- Adicione o leite aos poucos, mexendo sempre, até obter uma massa homogênea e sem grumos. Acrescente o ovo e o óleo e continue misturando até a massa ficar lisa e elástica.
- Transfira a massa para uma superfície enfarinhada e amasse-a por cerca de 15 minutos, até que ela fique bem lisa e macia. Essa etapa de sovar a massa é essencial para obter um pão com uma textura incrível.
- Coloque a massa em uma tigela untada, cubra com um pano e deixe descansar por aproximadamente 30 minutos.

❄ Pão do Padre ✓💯 % – Feito dia - 24/05/2024

Site: → Clique Ver a Receita

- **Ingredientes**

★. Fermento seco biológico 1 Colher de SOPA ou 10 gr

★. 1/2 xícara (chá) de açúcar

★. 400 ml de leite morno

★. 1 kg de farinha de trigo

★. 3 ovos

★. 1/2 xícara (chá) de óleo

★. Manteiga (2 Colheres)

★. 1 colher (chá) de sal

Modo de Preparo

OVOS - Em uma tigela, coloque os ovos e bata bem até começar a espumar.

Numa tigela grande coloque o fermento biológico seco, o açúcar, o leite morno, Misture e deixe descansar por 5 minutos.

Depois adicione o ovo, o óleo e misture bem usando um fuê.

Em seguida, junte o sal e vá adicionando a farinha de trigo aos poucos.

Abra a massa e coloque a manteiga, incorporando bem, continue sovando até que a massa torne a ficar homogênea.

Quando a massa começar a ficar mais pesada, transfira para uma bancada enfarinhada e sove por uns 15 minutos.

Divida a massa em 3 partes, abra cada parte com um rolo e depois enrole-as como um rocambole.

Cubra com um pano e deixe descansar até que dobrem de tamanho.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30-40 minutos.

Pão do Padre - Sovado ✓ 💯 %

- *Ingredientes*

★. 3 ovos

★. 5 colheres de sopa de açúcar

★. 1 colher de chá de sal

★. 2 colheres de sopa de leite em pó

★. 400 ml de leite

★. 1 envelope de fermento biológico seco (10 g)

★. 1 kg de farinha de trigo

★. 2 colheres de sopa de margarina (ou manteiga)

Modo de Preparo

- Em uma tigela, bata os ovos até começar a espumar. Adicione o açúcar, sal, leite em pó, leite e fermento, misturando bem após cada adição até dissolver completamente.

- Acrescente a farinha aos poucos, incorporando bem. Quando a massa ficar pesada, Comece a misturar com as mãos em uma bancada limpa e enfarinhada.

- Sovar a massa até ficar lisa e não grudar na bancada.

- Abra a massa e incorpore a margarina até ficar homogênea. Divida em 4 partes, faça bolinhas e abra com um rolo de massa ou com as mãos.

- Modele os pães e coloque em uma forma untada, cobrindo e deixando descansar por 45 minutos, ou até dobrar de tamanho.

- Se desejar, pincele gema de ovo sobre os pães antes de assar a 180 °C por 40 minutos.

❄ Pão Caseiro sem Ovos e sem Leite ✓ 💯 % (Feito dia 07/06/24)

Site: → Clique Ver Receita

- *Ingredientes*
- 600mL de água morna
- 75g de açúcar
- 10g de fermento biológico seco
- 50mL de óleo
- 1kg de farinha de trigo
- 20g de sal ou (2 Colheres de Sobremesa)

Modo de Preparo

Em um bowl, adicione a água, o açúcar, o fermento, o sal e 100g da farinha de trigo.

Misture e deixe descansar por 20 minutos.

Passado esse tempo, adicione o óleo e o restante da farinha de trigo.

Depois de incorporar toda a farinha de trigo, cubra e deixe descansar por 30 minutos.

Passe a massa para uma bancada enfarinhada e sove por aproximadamente 10 min.

Cubra e deixe descansar por 10 minutos.

Divida a massa em três partes iguais e abra cada parte com um rolo.

Enrole cada uma dessas partes, dando o formato do pão.

Coloque os pães em assadeiras untadas e enfarinhadas.

Cubra e deixe descansar por 40 minutos ou até dobrar de volume.

Leve ao forno a 180°C, preaquecido, por aproximadamente 45 minutos.

Bolo simples - Ovos e Farinha de Trigo

SITE: → Clique para ver Receeita

Bolo simples - Ovos e Farinha de Trigo

– 3 ovos
– 2 xícaras de açúcar
– 2 xícaras de farinha de trigo
– 1 colher de sopa de fermento em pó

O modo de preparo é simples:

– Separe as claras das gemas e bata as claras em neve. Reserve.

– Em uma tigela, misture as gemas com o açúcar até formar um creme claro.

– Adicione a farinha de trigo peneirada e o fermento em pó e misture bem.

– Por último, incorpore delicadamente as claras em neve à massa.

– Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até dourar.

– Espere esfriar um pouco e desenforme.

45 - Biscoitinhos de queijo (Chipa)

- Ingredientes:
500g de polvilho doce
2 ovos
400g de queijo ralado, eu usei queijo caseiro, você pode usar o que você gosta pra fazer pão de queijo
2 dedos de óleo frio no copo americano
Sal a gosto
1 colher de chá de fermento para bolo
E leite até dá o ponto (mais ou menos meio copo americano de leite, não é quente)
- Modo de preparo:
Misture tudo e vá colocando o leite até dá o ponto, sove bem pra tirar o gosto do ovo, modele e coloque pra assar por uns **40 minutos.**

Pão de Algodão - Não precisa SOVAR

- *Ingredientes*

★. 1 ovo

★. 240 ml de água morna

★. 1 colher de sopa de açúcar

★. 5g de fermento biológico seco

★. 2 colheres de sopa de manteiga

★. 1/2 caixinha de leite condensado

★. 4 e 1/2 xícaras de farinha (aproximadamente)

★. 1 colher de chá de sal

Use xícaras e colheres medidoras, para ter medidas certas da receita;

Modo de Preparo

Em uma tigela grande, misture 1 xícara da farinha, a água, o fermento e o açúcar até formar uma massa mole e grudenta. Essa é a esponja, que vai ajudar a massa a crescer e ficar fofa.

Adicione o ovo, sal e o leite condensado e misture bem com uma colher ou com as mãos.

Vá adicionando mais farinha aos poucos, até que a massa fique macia e solte das mãos.

Você pode precisar de mais ou menos farinha, dependendo da umidade dos ingredientes.

Divida a massa em 12 partes iguais e faça bolinhas com cada uma.

Unte uma forma redonda com óleo e polvilhe um pouco de farinha.

Coloque-as na forma, uma sobre a outra, formando uma espiral.

Cubra a forma com o pano e deixe crescer por mais 30 minutos, ou até que as bolinhas preencham a forma.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 45 minutos, ou até que o pão fique dourado e assado por dentro.

Macarrão com molho de tomate

Site: → Clique Ver Receita

- *Ingredientes*

★. 500 gramas de espaguete

★. 1 fio de azeite

★. Meia cebola picada

★. 2 dentes de alho picados

★. 340 gramas de molho de tomate

★. 8 azeitonas verdes picadas

★. Sal a gosto

★. Queijo parmesão ralado a gosto

★. Salsinha picada a gosto

★. Cebolinha picada a gosto

Modo de Preparo

1. Coloque água em uma panela, espere ferver e acrescente 500 gramas de macarrão espaguete. Cozinhe de acordo com a orientação do pacote. Escorra e reserve.
2. Em uma panela, coloque 1 fio de azeite e refogue meia cebola picada e 2 dentes de alho picados.
3. Depois, adicione 340 gramas de molho de tomate, 8 azeitonas verdes picadas e sal a gosto. Junte o macarrão ao molho e misture.
4. Finalize com salsinha picada, cebolinha picada e queijo parmesão ralado a gosto.

Bolo Festa de Aniversário - Fácil

Site: → Clique Ver Receita

• Bater no liquidificador

- Ovos 3 inteiros
- Açúcar 1 copo americano(190) ml
- Leite 1 copo americano - (190ml) e meio
- Manteiga 2 colheres (sopa)
- Óleo 4 colheres (sopa) - 1 colherinha (café) de baunilha
- Farinha de Trigo 3 copos americano (190)ml
- Fermento 1 colher (sopa)de (Royal)

Modo de Preparo = Massa

- Bater no liquidificador o açúcar os ovos e a baunilha e a manteiga bater bem adicione o leite a farinha e por último o fermento
- Assar em forno pré aquecido forma untada nas laterais com manteiga e forrar com papel manteiga e levar para assar

• Cobertura - Recheio

- Em uma tigela adicione o leite condensado as ameixas picadas e o creme de leite e misture bem
- Cozinhar as ameixas antes.

Massa de Pastel

Site: → Clique Ver a Receita

• Ingredientes

- 500g de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de cachaça (**opcional**, *ajuda na crocância*)
- 1 colher de chá de sal
- 250ml de água morna
- 1 ovo

Modo de Preparo - Massa

- Mistura Inicial: Na tigela grande, adicione a farinha de trigo e o sal. Misture bem.
- Faça uma cova no centro da farinha e adicione o óleo, a cachaça e o ovo.
- Misture com as mãos ou com uma colher de pau.
- Aos poucos, vá adicionando a água morna enquanto amassa, até obter uma massa homogênea e lisa.
- Descanso da Massa: Envolva a massa em plástico filme e deixe descansar por pelo menos 30 minutos.

• Montagem e Fritura

- Abrindo a Massa: Em uma superfície enfarinhada, abra a massa com a ajuda de um rolo até ficar bem fina.
- Corte: Corte a massa no formato desejado, geralmente em retângulos ou círculos.
- Recheio: Adicione o recheio de sua preferência (carne moída, queijo, palmito, etc.) em uma das metades da massa cortada.
- Dobre a massa sobre o recheio e pressione bem as bordas com um garfo.
- Fritura: Aqueça o óleo em uma panela funda. Frite os pasteis até ficarem dourados e crocantes. Escorra em papel toalha.

Dicas e Variações

- Cachaça na Massa: A cachaça pode ser substituída por vinagre, que também ajuda na crocância da massa.
- Recheios Variados: Além dos tradicionais, experimente recheios como camarão, frango com catupiry ou banana com chocolate.
- Assados: Para uma versão mais saudável, asse os pasteis em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 20 minutos ou até dourarem.

Pão Sovado - Fácil SITE: → [Clique Ver Receita]

↣ Modo de Preparo = Massa ↢

1. Preparação dos Ingredientes Secos
Em uma tigela grande, adicione a farinha de trigo, o açúcar e o sal. Misture bem esses ingredientes secos até que estejam totalmente incorporados.

2. Ativação do Fermento
Dissolva o fermento biológico seco em um pouco da água morna. Certifique-se de que a água esteja em uma temperatura que não ultrapasse 45°C, para não matar o fermento. Deixe descansar por cerca de 10 minutos até que comece a espumar.

3. Mistura da Massa
Adicione o fermento dissolvido na mistura de farinha. Comece a misturar com as mãos ou uma colher de pau. Gradualmente, adicione o restante da água morna, enquanto continua a misturar, até formar uma massa homogênea.

4. Incorporação do Óleo
Acrescente o óleo de soja e comece a sovar a massa. Sove vigorosamente por aproximadamente 10 minutos, ou até que a massa esteja lisa e elástica. Este processo é crucial para o desenvolvimento do glúten, que dará estrutura e leveza ao pão.

5. Primeira Fermentação
Forme uma bola com a massa e coloque-a de volta na tigela. Cubra com um pano úmido ou filme plástico e deixe descansar em um local morno por cerca de 1 a 2 horas, ou até que a massa dobre de tamanho.

6. Modelagem dos Pães
Após a primeira fermentação, dê um leve soco na massa para retirar o excesso de ar. Divida a massa em porções iguais e modele os pães no formato desejado. Pode ser em formato de bolas, tranças ou cilindros, de acordo com sua preferência.

7. Segunda Fermentação
Coloque os pães modelados em uma assadeira untada ou forrada com papel manteiga. Cubra novamente e deixe fermentar por mais 30 a 40 minutos, ou até que dobrem de tamanho.

8. Assamento
Pré-aqueça o forno a 180°C. Pincele os pães com um pouco de água ou óleo para obter uma crosta dourada e brilhante. Leve para assar por aproximadamente 30 minutos, ou até que estejam dourados e ao bater na base soem ocos.

- Ingredientes

★. Farinha de trigo - 1 kg
★. Água morna - 600 ml
★. Açúcar - 2 colheres de sopa
★. Sal - 1 colher de sopa
★. Fermento biológico seco - 10 g

Dicas para um Pão Perfeito
– **Temperatura da água**: É importante que a água esteja morna, mas não quente, para não matar o fermento.
– **Sova da massa**: Não pule o processo de sovar a massa, pois ele é fundamental para a textura final do pão.
– **Fermentação**: Deixe a massa fermentar em um ambiente morno e sem correntes de ar para garantir que cresça adequadamente.

Bolo de Banana - Receita Fantástica

Site: → Clique Ver a Receita

- *Ingredientes*

★. 3 bananas maduras

★. 2 xícaras de farinha de trigo

★. 1 xícara de açúcar

★. 2 ovos

★. 1/2 xícara de óleo vegetal

★. 1/2 xícara de leite

★. 1 colher de sopa de fermento em pó

★. Uma pitada de sal

Modo de Preparo

★. Prepare a Massa do Bolo: Em uma tigela grande, misture a farinha de trigo, o açúcar, o fermento em pó e uma pitada de sal.

★. Em outra tigela, amasse as bananas maduras até obter um purê. Adicione os ovos, a manteiga derretida ou óleo vegetal e o leite ao purê de banana e misture bem.

★. Em seguida, adicione os ingredientes secos à mistura líquida e mexa até obter uma massa homogênea.

★. Montagem do Bolo: Despeje metade da massa na forma preparada e espalhe uniformemente. Coloque o recheio de sua escolha sobre a massa, deixando uma borda ao redor.

★. Cubra com o restante da massa e alise a superfície.

★. Asse o Bolo: Leve o bolo ao forno pré-aquecido e asse conforme as instruções da receita do bolo de banana, adicionando alguns minutos extras devido ao recheio.

★. O bolo está pronto quando estiver dourado e um palito inserido no centro sair limpo.

Leite Condensado Caseiro

Site: → [Clique aqui Ver a Receita]

- **Ingredientes**

★. 1 xícara de açúcar cristal ou refinado

★. 1 colher (sobremesa) de manteiga ou margarina com sal

★. 1 xícara de leite em pó

★. 1/2 xícara de água fervendo muito quente

Modo de Preparo

- Em um liquidificador, coloque a água fervendo e logo depois o açúcar, a manteiga ou a margarina com sal e o leite em pó
- Bata tudo durante 5 minutos e sirva.

Bolo de Fubá no Microondas

Site: → Clique aqui Ver Receita

- *Ingredientes*

★. 1 xícara (chá) de leite quente

★. 1 ½ xícara (chá) de milho "flocão"

★. 1 xícara (chá) de açúcar

★. 1 xícara (chá) de farinha de trigo

★. 3 ovos

★. 1 xícara (chá) de leite de coco

★. 1 xícara (chá) de coco ralado (reserve 1 colher (sopa) para untar o pirex)

★. 1 colher (sobremesa) de fermento em pó químico

Modo de Preparo

- Bata no liquidificador o leite quente com o milho "flocão". Acrescente o açúcar, a farinha de trigo, os ovos, o leite de coco, o coco ralado e a canela em pó.

- Por último, misture o fermento e continue batendo. Unte um pirex com a manteiga e polvilhe com o coco reservado, coloque a massa do liquidificador e leve ao microondas por 12 a 15 minutos. Desenforme depois de frio.

Pão Fácil

- *Ingredientes*

★. 1 colher de sopa de fermento biológico seco

★. 3 colher de sopa de açúcar

★. Leite morno (300 ml).

★. Água morna (200 ml).

★. 2 claras de ovo.

★. Óleo - (5 colheres (sopa) + 1 colher (chá)) ou (1/3 xícara.)

★. Sal - 1 colher de chá de sal (10 gramas).

★. Farinha de trigo (8 Xícaras) ou (960 gramas), adicione aos poucos

★. Manteiga - 1 Colher de SOPA ou (18 gramas).

Modo de Preparo

1º - Bater a Clara de ovos, Açúcar, Sal, Óleo, Manteiga e o Fermento em pó.

2º - Adicionar o Leite e a Água - Bater mais.

3º - Adicionar a farinha aos poucos peneirando - Bater até ficar uma MASSA lisa.

- Misturar os ingredientes, amassar bem por 10 minutos (isso é muito importante).
- Depois deixe descansar até dobrar de volume.
- Depois de dobrar é só moldar os pãezinhos e deixar crescer por mais 40 minutos ou até dobrar novamente.
- Pincele gema de ovo e leve ao forno. Leve ao forno pré-aquecido a 200 graus até dourar.

Bolo Fácil - Suco e Casca de Limão

- **Ingredientes**

★. 3 ovos médios
★. Uma pitada de sal
★. Baunilha a gosto
★. Açúcar - 9 Colheres de SOPA ou 150g
★. 20 ml de Suco de Limão + Casca de limão
★. 150 ml de Leite
★. 250g de Farinha de Trigo
★. Fermento em Pó - 1 Colher de SOPA Bem cheia ou (4 Colheres de Chá) ou (16g)
★. Coco ralado a gosto

Modo de Preparo

1- Pré-aqueça o forno estático a 180°C.

2- Unte e enfarinhe um molde de 27x18 cm.

3- Em uma tigela grande, bata os ovos com uma pitada de sal e a baunilha até obter uma mistura clara e espumosa.

4- Adicione o açúcar e continue batendo até incorporar bem.

5- Acrescente a casca de limão ralada e as sementes de girassol. Misture bem.

6- Em seguida, adicione o leite e misture até ficar homogêneo.

7- Peneire a farinha e o fermento em pó sobre a mistura líquida e incorpore delicadamente com uma espátula até que a massa esteja uniforme.

8- Despeje a massa na forma preparada e alise a superfície.

9- Leve ao forno preaquecido e asse por 30-35 minutos ou até que o bolo esteja dourado e um palito inserido no centro saia limpo.

10- Retire o bolo do forno e deixe esfriar na forma por alguns minutos antes de desenformar sobre uma grade para esfriar completamente.

11- Enquanto o bolo esfria, prepare uma cobertura aquecendo a geléia de damasco até ficar líquida.

12- Pincele o topo do bolo com a geléia derretida e polvilhe com coco ralado.

Pudim ((Receita globo.com))

• • Ingredientes - Pudim

- Meio litro de leite
- 3 ovos
- 1 e meia xícara de farinha de trigo
- 1 e meia xícara de açúcar
- Meia xícara de queijo parmesão ralado
- 2 colheres de sopa de manteiga

Calda

- Em uma panela, coloque 1 e meia xícara de chá de açúcar e deixe derreter até ficar dourado.
- Transfira o caramelo para uma forma retangular e reserve.

Modo de Preparo - Pudim

- No liquidificador, coloque meio litro de leite, 3 ovos, 1 e meia xícara de chá de açúcar, 1 e meia xícara de chá de farinha de trigo, meia xícara de chá de queijo parmesão ralado e 2 colheres de sopa de manteiga. Bata por 2 minutos.
- Despeje a mistura na forma com o caramelo.
- Coloque a forma dentro de outra para o pudim ser assado em banho-maria. Adicione água quente na forma de baixo.
- Leve para assar em forno preaquecido a 180 graus Celsius por 1 hora.
- Espere esfriar, desenforme e sirva em seguida.

Pudim de pão de padaria ((Receita globo.com))

•• Ingredientes - Pudim de pão

- 2 e meia xícaras de chá de leite
- 1 xícara de açúcar
- 2 pães franceses cortados em rodelas
- 1 colher de sopa de margarina
- 3 ovos

•• Modo de Preparo

- No liquidificador, bata todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
- 2 Adicione a mistura por cima da calda de açúcar.
- 3 Leve ao forno em banho-maria em temperatura de 180 graus Celsius por 50 minutos.

•• Ingredientes - Calda

- 1 xícara e meia de açúcar cristal

•• Modo de Preparo - Calda

- Em uma frigideira, coloque o açúcar aos poucos e derreta em fogo baixo.
- Despeje o caramelo na forma de pudim.

Pudim de Padaria

Site: → Pudim de Leite - Facil

Ingredientes

- ★. 4 xícaras (chá) rasas de farinha de trigo (400 g)
- ★. 2 colheres (sopa) cheias de margarina (50 g)
- ★. 2 colheres (sopa) de coco ralado (ou queijo ralado)
- ★. 1 kg de açúcar
- ★. 6 ovos
- ★. 1 litro de leite
- ★. Calda de caramelo para forrar a fôrma

Modo de Preparo

1- Misture muito bem a farinha com a margarina, o coco, o açúcar e os ovos.

2- Aos poucos (para não empelotar), acrescente o leite e misture até incorporar.

3- Despeje em fôrma de cone central caramelizada (24 cm) e acomode em assadeira com água quente (banho-maria).

4- Leve ao forno alto preaquecido (220 °C) por cerca de 40 minutos ou até ficar firme e dourado.

5- Deixe esfriar e leve para gelar antes de desenformar (aqueça o fundo da fôrma se necessário) e servir.

Bolo de Laranja e Maçã

Site: → Clique aqui Ver a Receita

- **Ingredientes**

★. Meia xícara (120 ml) de suco de laranja puro

★. 3 maçãs maduras (para adoçar naturalmente o bolo)

★. 120 ml de água (ou mais suco de laranja, se preferir)

★. 3 ovos

★. 60 ml de óleo (ou óleo de coco, se preferir)

★. 200 g de aveia em flocos grossos

★. 65 g de amido de milho

★. 1 colher de sopa cheia de fermento químico em pó

Modo de Preparo

Junto com suco de laranja pode incluir:
O SUCO DE LIMÃO, UM TOQUE CÍTRICO ADICIONAL.

Corte as maçãs em pedaços, com ou sem casca, conforme sua preferência.

Coloque as maçãs no liquidificador, adicione o suco de laranja e a água, e bata até obter uma mistura homogênea.

Adicione os ovos e o óleo ao liquidificador e bata por mais um minuto para integrar bem todos os ingredientes.

Acrescente o amido de milho e bata até que a mistura esteja uniforme.

Por último, adicione o fermento e pulse brevemente para misturá-lo à massa.

Preaqueça o forno 200°C com um pouco de óleo. Asse aproximadamente 40 min.

Pudim de Leite - Sem Banho Maria

Site: → [Clique aqui Ver Receita]

• Ingredientes / Pudim

- ✶. 8 ovos;
- ✶. 1 litro de leite;
- ✶. 300g de açúcar;
- ✶. 1 colher de sopa de essência de baunilha.

• Pudim

- ★. Na tigela, bater os ovos com um fouet (**Batedor de Ovos**) ou garfo. Então, adicione o leite, devagar, enquanto continua batendo.
- ★. Em seguida, vamos bater mais um tempo enquanto adicionamos o açúcar.
- ★. Então, vamos adicionar a essência de baunilha e então vamos bater.
- ★. Por fim, vamos passar para a forma caramelizada, mas para isso temos que peneirar.
- ★. Passe a mistura por uma peneira antes de passar para a forma caramelizada.
- ★. Pré-aquecer o forno e levar para assar até o pudim dourar em cima e, quando espetar um palito, ele deve sair limpo.
- ★. Finalmente, vamos remover do forno, aguardar até que esfrie completamente e vamos levar à geladeira por um tempo mínimo, 4 horas.

• Calda

- Primeiramente vamos separar uma panela para então misturar o açúcar e a água.
- Em seguida vamos levar ao fogo médio, esperando que ele ferva e que você Obtenha um caramelo, para isso você precisará mexer de vez em quando.

((Obs))

. Esse pudim tem que ser feito à mão, ñ utilize liquidificador.

. Não é necessário cobrir com papel alumínio.

((ATENÇÃO))

. Esse pudim tem que ser feito à mão, ñ utilize liquidificador.

. Não é necessário cobrir com papel alumínio.

• Calda

- ✶. 100g de açúcar
- ✶. 50ml de água.

Bolo - Torta de Limão

Site: → Clique aqui Ver a Receita

Modo de Preparo

Creme de Limão:

- Em uma panela, misture o ovo, açúcar, amido de milho, suco e raspas de limão.
- Adicione o leite gradualmente, mexendo sempre para evitar grumos. Cozinhe em fogo baixo, mexendo até engrossar. Reserve e deixe esfriar.

Para a Massa:

- Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar granulado e o açúcar de baunilha até formar uma mistura espumosa. Incorpore o óleo e o leite aos poucos, seguidos pela farinha e pelo fermento, misturando até obter uma massa lisa.

Montagem:

- Pré-aqueça o forno a 190°C. Despeje a massa em uma forma untada, espalhando uniformemente.
- Asse por aproximadamente 25 minutos ou até dourar. Após esfriar, corte ao meio e recheie com o creme de limão. Decore com coco ralado e geleia a gosto.

Para o Creme de Limão:

- 1 ovo
- 50 g de açúcar
- 40 g de amido de milho
- Suco e raspas de 1 limão
- 300 ml de leite

Para a Massa:

- 2 ovos
- 100 g de açúcar granulado
- Açúcar de baunilha a gosto
- 120 ml de óleo vegetal
- 120 ml de leite
- 220 g de farinha de trigo
- 15 g de fermento em pó (Químico)

Pastel (Massa Prática e Simples) Forno ou Frigideira

Site: → Site - Receitas . Com

- *Ingredientes*

✶. 1 lata de creme de leite com soro (300 g)

✶. 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (390 g)

✶. Sal a gosto.

⚜. Recheio de sua preferência (Carne, Frango, Palmito, Queijo e Presunto etc...)

Modo de Preparo

1- Misture o creme de leite com a farinha o SAL até formar uma massa homogênea.

2- Transfira para uma superfície enfarinhada e amasse bem.

3- Enrole com filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

4- Com o rolo, abra finamente a massa e corte discos de 7 cm de diâmetro.

5- Coloque uma porção do recheio de sua preferência no centro de cada disco, dobre ao meio e una as bordas com um garfo para vedar bem.

6- ***Na Frigideira*** – Frite, poucos por vez, em óleo quente abundante (180 °C) até dourar e deixar escorrer sobre papel absorvente antes de servir.

OU

6- ***No Forno*** – Forno preaquecido a 180 graus Celsius por 25 minutos.

Pastel (Massa) de Forno

Site: → Site e Vídeo - (Ana Maria Braga)

- **Ingredientes**

✶. 200 gramas de creme de leite em caixinha

✶. 260 gramas de farinha de trigo **ou** ((1 xícara de chá mais três quartos.))

✶. Meia colher de chá de sal.

✶. Páprica doce ou picante a gosto. ((Opcional))

✶. 1 ovo batido.

Modo de Preparo

1= Numa tigela, coloque 200 gramas de creme de leite em caixinha, 260 gramas de farinha de trigo, meia colher de chá de sal, páprica doce ou picante a gosto e misture bem até formar uma massa homogênea.

2= Embrulhe a massa e leve à geladeira por 30 minutos.

3= Retire a massa da geladeira e abra com um rolo em uma superfície levemente enfarinhada.

4= Corte discos da massa com um aro, de 10 centímetros de diâmetro, recheie e dobre o disco formando uma meia lua.

5= Com um garfo, aperte as bordas para que o recheio não vaze. Repita o processo até acabar a massa.

6= Pincele 1 ovo batido, distribua os pasteis em uma assadeira levemente untada com azeite e leve ao forno preaquecido a 180 graus Celsius por 25 minutos.

7= Retire do forno e sirva em seguida.

Pastel de Feira - Delicioso!

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

• Ingredientes

★. 2 Xícaras de chá de farinha de trigo (280 gramas)

★. 1 pitada de sal (5 gramas)

★. 1 caixinha de creme de leite (200 gramas)

• Modo de Preparo

- Em um recipiente grande, adicione a farinha de trigo, o sal e o creme de leite. Misture bem com o auxílio de uma espátula até ficar uma massa homogênea;
- Em uma bancada higienizada, transfira a massa e sove-a por cerca de 10 minutos ou até ela ficar lisa;
- Coloque óleo em uma panela no fogo alto e espere ele ficar quente. Quando estiver no ponto (coloque um pedacinho da massa, se ela borbulhar imediatamente, está bom), frite os pasteis até eles ficarem douradinhos;

Agora só SOVAR bem

Dicas de RECHEIOS: Carne moída, frango, presunto, queijos...

Bolo Gelado de Coco e Leite Condensado

Ingredientes:

- 4 OvoS
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Para a calda:

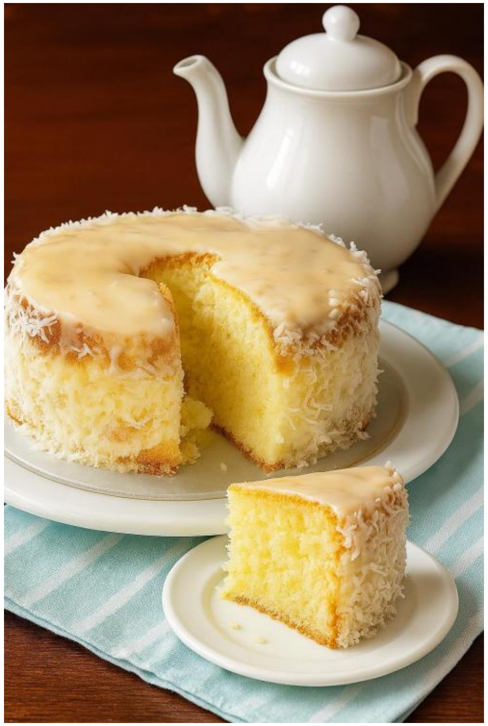
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 xícara (chá) de leite

Para a cobertura:

- 200ml de creme de leite
- 100g de coco ralado (fresco ou seco)

Calda:

- Misture o leite condensado, o leite de coco e o leite. Reserve.



Modo de Preparo - Massa:

- Bata os ovos, o açúcar e a manteiga até formar um creme claro. Acrescente o leite.
- Misture a farinha o fermento delicadamente com uma espátula.
- Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada (aro 25cm com furo no meio).
- Asse em forno preaquecido a 180°C por 35-40 minutos ou até dourar.

3. Montagem:

- Retire o bolo do forno e, ainda morno, faça furos com um garfo ou palito.
- Regue o bolo com a calda aos poucos para absorver bem.
- Cubra com o creme de leite espalhando uniformemente e finalize com o coco ralado.

Pão Sovado

Site: → Clique aqui Ver a Receita

- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 2 ovos ligeiramente batidos
- 2 tabletes fermento biológico (30 gramas)
- 3 colheres (sopa) de margarina sem sal
- 2 xícaras (chá) de água

Modo de Preparo

1º - ***Primeiro passo*** → ***FERMENTO***. Esfarele o fermento biológico fresco em uma tigela e adicione o açúcar. Misture até que o fermento e o açúcar estejam bem incorporados.

1 – Unte uma assadeira com óleo.

2 – Pré aqueça o forno a 180°C.

3 – Em uma tigela, misture os 6 primeiros ingredientes.

4 – Acrescente a água aos poucos até a mistura ficar homogênea.

5 – Sove bem a massa e modele a massa obtendo 3 pães.

6 – Acomode os pães na assadeira e deixe crescer.

7 – Faça um corte médio profundo na superfície de cada pão e leve para assar por aproximadamente por 20 minutos ou até dourar.

Dicas de Mãe

- Rendimento de 3 unidades.
- Sovar bastante a massa, garante sua maciez.
- Pincele a massa com gema pura para um pão de corado forte ou pincele com gema dissolvida em leite para um corado mais suave.
- Se preferir, passe margarina na superfície dos pães ao retirá-los do forno; ficam deliciosos!

Bolo de Maizena

Site: → Face Book ➽ Suas Receitas [Clique aqui Ver a Receita]

- **Ingredientes**

★. 250g de Maizena

★. 250g de fubá

★. 250g de açúcar

★. 250ml de leite

★. 3 colheres (sopa) de manteiga

★. 4 ovos

★. 2 colheres (sopa) de *Fermento Químico em Pó*

Modo de Preparo

⚜. No liquidificador, bata os ovos e o açúcar por 1 minuto.

⚜. Vá colocando aos poucos, o leite, manteiga, fubá e amido de milho.

⚜. Continue batendo a massa fica bem homogênea.

⚜. Por último coloque o fermento e mexa delicadamente até misturar tudo.

⚜. Despeje em uma forma untada com margarina e enfarinhada com fubá.

⚜. Leve para assar em forno preaquecido, 240°C, por cerca de 35 a 40 minutos.

Bolo de Flocos de Milho Site: → Clique aqui Ver a Receita

- **Ingredientes**

★. 4 ovos inteiros

★. 2 xícaras de chá de Flocos de milho

★. 1 xícara de chá de leite (300-Ml)

★. 1/2 Xícara de chá de óleo

★. 2 Colheres (SOPA) de manteiga

★. 1/2 Xícara Amido de milho

★. 1 ½ Xícaras de chá de açúcar

★. 1 xícara de chá de farinha de trigo (opção)

★. 1 colher de sopa de fermento químico em pó

- **Modo de Preparo**

((Obs:))

>> No preparo desse bolo, não FOI necessário hidratar o flocão. <<

ATENÇÃO:

Fazer a Experiência Hidratando o Milho pra ver se fica BOM!

1 = (1 xícara (chá) de água) Em uma tigela coloque o flocos de milho e a água, misture e ***>> deixe descansar por 5 minutos. <<***

2 = Coloque o flocão, o leite, o óleo, o açúcar, os ovos e a farinha no liquidificador. Bata por aproximadamente 3 minutos;

3 = Acrescente o fermento e bata mais um pouco para incorporar à massa;

4 = Unte uma forma redonda com furo central e despeje a mistura;

5 = Leve o bolo para assar em forno preaquecido a 180°C, por 40 minutos

Bolo de Mandioca e Coco Site: → Clique aqui Ver a Receita

- *Modo de Preparo - Batedeira*

. Bata na batedeira a manteiga, o açúcar e as gemas, até que forme um creme.

- *Mistura*

. Junte a mandioca, o coco e o leite. Mexa com uma colher

- *Finalização*

★. Misture delicadamente o fermento e as claras em neve.

★. Coloque a mistura em uma forma de pudim caramelizada.

★. Leve ao forno médio, 200°C, 50 minutos, ou até que a massa fique bem sequinha.

★. Doure a parte superior.

★. Desenforme ainda quente.

- *Dúvidas:*

. Posso usar mandioca congelada? Sim, você pode usar mandioca congelada, mas certifique-se de descongelá-la completamente antes de utilizar na receita.

. É necessário espremer a mandioca antes de usar? Sim, é importante espremer a mandioca ralada para remover o excesso de líquido e garantir a consistência correta do bolo.

. Posso substituir o coco seco por coco fresco? Sim, você pode usar coco fresco ralado, mas o coco seco é mais comumente utilizado nesta receita.

- *Dicas:*

. Experimente servir o bolo acompanhado de uma generosa colherada de doce de leite ou geleia de sua preferência.

- *Ingredientes*

★. 3 copos de mandioca ralada e espremida

★. 1 1/2 copos de coco seco ralado sem espremer

★. 100 g de manteiga

★. 1 1/2 copo de leite

★. 1 copo de açúcar

★. 3 ovos

★. 1 colher (sopa) de fermento em pó (Químico)

Bolo de Leite e Leite Condensado - Delicioso!

SITE: → Clique aqui Ver a Receita

- **Ingredientes**

★. 2 ovos
★. 1 caixinha de leite condensado (395g)
★. 2 colheres bem cheias de manteiga ou margarina (60g)
★. 800ml de leite
★. 1/2 xícara de açúcar (90g)
★. 2 xícaras de farinha de trigo sem fermento (240g)

- **Modo de Preparo**

⚜. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma com manteiga e farinha, garantindo que o bolo não grude.

- **Preparo da Massa**

⚜. Em uma tigela grande, comece batendo os ovos até que fiquem levemente espumosos.

⚜. Em seguida, adicione o leite condensado e a manteiga derretida. Misture bem até obter uma massa homogênea.

- **Adição dos Ingredientes Secos**

⚜. Em outra tigela, peneire a farinha de trigo e o açúcar. Gradualmente, adicione essa Misture aos ingredientes líquidos, alternando com o leite.

⚜. Continue mexendo até que todos os ingredientes estejam completamente incorporados e a massa esteja lisa e sem grumos.

⚜. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno pré-aquecido. Asse por aproximadamente 40-45 minutos

Massinha Frita

Site: → Clique aqui Ver a Receita

- *Ingredientes*

★. 1 ovo inteiro;

★. ½ colher (sopa) de fermento em pó;

★. 500g de farinha de trigo;

★. 1 colher (sopa) de manteiga;

★. 3 colheres (sopa) de açúcar refinado;

★. água morna (até dar o ponto);

★. ½ colher (café) de sal.

- *Modo de Preparo*

★. Pegue uma bacia grande e adicione a farinha de trigo.

★. Com as mãos, abra um buraco no meio e adicione o ovo, a manteiga, o açúcar, o sal e o fermento em pó, misturando.

★. Junte a água morna, aos poucos, até formar uma massa consistente.

★. Assim que ganhar consistência, amasse até ficar lisinha e desgrudar das mãos.

★. Não há necessidade de sovar.

★. Abra a massa utilizando um rolo e corte tiras de 3 dedos de largura.

★. Em seguida, faça cortes na diagonal, formando losangos.

★. Utilize óleo quente (mas não muito) para fritar, até dourar.

★. Retire do óleo e escorra em uma forma forrada com papel-toalha.

★. Sua maravilhosa massinha frita está pronta. Aproveite!

Rocambole de Chocolate com Morango

Site: → Clique aqui Ver a Receita

• Ingredientes

★. 5 claras
★. 5 gemas
★. 5 colheres de sopa de açúcar
★. 5 colheres de sopa de farinha de trigo
★. Recheio:
★. ½ kg de chocolate ao leite
★. 1 xícara de creme de leite

• Modo de Preparo

Em uma batedeira, bata as claras até atingirem o ponto de neve. Aos poucos, coloque as gemas, o açúcar e a farinha. Unte uma assadeira com margarina e farinha e despeje a massa. Asse em forno pré-aquecido a uma temperatura de 180 ºC durante 15 minutos.

• Preparo do recheio

Encha uma panela grande com água e coloque outra por cima, derreta o chocolate dessa forma. Esse processo é conhecido como banho-maria, Em uma tigela, coloque o chocolate e misture o creme de leite.

• Finalizando

⚜. Umedeça um pano com água, coloque a massa do rocambole em cima enrole e depois desenrole.

⚜. Deixe a massa aberta, com a ajuda de uma espátula, recheie todos os cantos. Feche a massa enrolando com cuidado. Por cima, coloque um pouco do recheio, para fazer a cobertura. Para enfeitar, coloque um pouco de granulado ou alguns morangos cortados.

Torta Salgada de Pão velho

Site: → Clique aqui Ver a Receita

Ingredientes da receita de torta salgada
8 ovos
300 gramas de presunto picado
300 gramas de mussarela picada
1 copo de requeijão cremoso
1 caixinha de creme de leite
5 pães franceses amanhecidos
3 tomates picados sem sementes
1 tomate cortado em rodelas
Orégano e cheiro verde a gosto
Sal e pimenta do reino a gosto
Azeitonas a gosto

Modo de preparo
Numa tigela grande coloque os ovos, as azeitonas, o tomate picado sem sementes, o requeijão, o creme de leite, a mussarela, o presunto e misture bem para incorporar.
Adicione o orégano, o sal, pimenta do reino e o cheiro verde e misture um pouco mais.
Num refratário (30 cm x 20 cm) untado com manteiga, coloque uma camada de pão amanhecido cortado em rodelas, cubra com metade do creme e polvilhe com queijo mussarela.
Disponha mais uma camada de rodelas de pão, o creme e mais mussarela. Decore com as tomates em rodelas e azeitonas a gosto.
Polvilhe orégano e deixe descansar por no mínimo 1 hora, para que o pão amoleça com a umidade do creme. Dessa forma a torta ficará mais saborosa depois de assar.
Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 20-25 minutos, retire do forno e corte em porções.
Sirva em seguida e bem quentinha essa torta salgada deliciosa!

Gelado de Maracujá ⚜ Delicioso !!! – SITE: → Clique aqui Ver a Receita

• Ingredientes - **Base**

★. BISCOITO MAIZENA DE CHOCOLATE (um pacote)

★. MANTEIGA – 3 colheres de sopa

Modo de Preparo

1. Preparando a Base
Triture os biscoitos maizena de chocolate até obter uma consistência de farelo.
Em uma tigela, misture os biscoitos triturados com a manteiga derretida até formar uma massa homogênea.
Forre o fundo de uma forma com a massa e pressione bem.
Leve ao freezer por cerca de 15 minutos para firmar.
2. Preparando a Mousse de Maracujá
Em um liquidificador, adicione o leite condensado, o creme de leite, o suco de maracujá e o leite em pó.
Bata todos os ingredientes até obter uma mistura cremosa e homogênea.
Despeje a mousse sobre a base de biscoito na forma.
Volte ao freezer e deixe congelar por aproximadamente 2 horas.
3. Preparando a Ganache
Em uma panela, aqueça o creme de leite até começar a ferver.
Retire do fogo e adicione o chocolate picado.
Mexa bem até o chocolate derreter completamente e formar uma mistura lisa e brilhante.
Deixe a ganache esfriar por alguns minutos.
4. Montagem
Retire a forma do freezer e despeje a ganache sobre a mousse de maracujá.
Espalhe a ganache uniformemente, cobrindo toda a superfície.
Leve novamente ao freezer e deixe gelar por + 4hs ou até ficar completamente firme.

• Ingredientes - **Mousse de Maracujá**

LEITE CONDENSADO – 395g

CREME DE LEITE – 200g

SUCO DE MARACUJÁ – 250ml

LEITE EM PÓ – uma xícara de 200ml

•• Ganache

CHOCOLATE – 200g
CREME DE LEITE – 200g
Cobertura
CHANTILLY – 200g
Chocolate BRANCO – uma barra 80g

Bombom de Prestígio Caseiro

Site: → [Clique aqui Ver a Receita]

• Ingredientes

★. 3 xícaras de coco ralado

★. 1 xícaras de leite condensado

★. 200 gramas de chocolate escuro ou leite opcional

• Modo de Preparo

- Em uma tigela, misture o coco com leite condensado para formar uma massa pegajosa de espessura.
- Usando suas mãos (e sim para um resultado eficaz) faça retângulos com a massa.
- Pressionar firmemente para assegurar que os retângulos mantenham a sua forma.
- Disponha-os em uma assadeira coberta com papel manteiga e coloque-os no freezer por cerca de 20 minutos.
- Isto irá tornar mais fácil para passar em chocolate.

Este passo é muito importante não pular

- Enquanto isso, corte o chocolate em pedaços e coloque 2/3 em um refratário e leve ao microondas para derreter
- Adicione o restante do chocolate e continue a mexer até que esteja completamente derretido.
- Isso permitirá que o chocolate tenha uma textura brilhante
- Em seguida, retire os retângulos do congelador.
- Usando 2 garfos, mergulhe um retângulo no chocolate derretido e role-os para cobrir todos os lados.
- Coloque em um papel manteiga e deixe até ficar bem firme.

• Bolo de Coco Gelado

Site: → Clique aqui Ver a Receita

• Ingredientes - *(Massa)*

2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
4 ovos
1 xícara (chá) leite
2 colheres (sopa) coco ralado
1 colher (sopa) fermento em pó
2 colheres (sopa) margarina sem sal
- Calda:
1 lata de leite condensado
1 vidro (200ml) leite de coco
1 xícara de coco ralado
- Modo de preparo:
- Massa:
Bata no liquidificador os ovos, o leite, a margarina, o açúcar e o coco. Coloque o trigo em uma vasilha, despeje a massa batida e misture até que fique homogêneo.
Adicione o coco e misture. Por último, acrescente o fermento
Coloque em forma untada e enfarinhada.
Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.
- Cobertura:
Misture tudo (não precisa levar ao fogo), coloque sobre o bolo ainda quente e polvilhe coco ralado. Leve para gelar!

. Pastelão de forno .

Site: → [Clique aqui Ver a Receita]

- *Ingredientes - (Massa)*

500gr. de farinha de trigo (aproximadamente)
3 colheres (sopa) de açúcar
1/2 colher (sopa) de sal
3 Colheres (sopa) de óleo
1 Colher (sopa) de azeite
10 gr. de fermento biológico
1 Ovo
1 xícara (chá) de leite morno
1 Gema de ovo para pincelar
Recheio:
Ingredientes:
350gr. de mortadela defumada
300gr. de muçarela ralada
1 tomate picado
1/2 cebola a gosto
Salsinha
Sal a gosto
👉 Numa tigela misture todos os ingredientes 👉 reserve um pouco para decorar
Modo de preparo:
Numa bacia coloque o leite, o açúcar, o óleo, o azeite, o sal, o fermento, o ovo e misture com auxilio de uma colher 👉 coloque a farinha aos poucos e misture até soltar das mãos 👉 leve a massa para uma bancada untada com óleo e sova durante uns 10min. 👉 tampe com plástico e deixe descansar aproximadamente uns 30min. 👉 divida a massa em duas partes 👉 Em uma forma com fundo removivel 👉 untada com óleo 👉 forre o fundo e as laterais (aproximadamente na altura do recheio) 👉 coloque o recheio 👉 cubra a massa 👉 pincele com a gema e decore 👉 coloque para descansar 👉 aproximadamente uns 30min. 👉 até dobrar de volume 👉 leve para assar no forno pré aquecido aproximadamente uns 25min. até dourar

Bolo Encantado de Chocolate e Laranja

Site: → Clique aqui Ver a Receita

- Modo de Preparo - (Massa)

1= Bata bem os ovos com o açúcar até esbranquiçar. Reserve.

2= Misture o chocolate em pó com a manteiga ou margarina e incorpore o ovo batido aos poucos.

3= Adicione a baunilha, a castanha e a farinha peneirada com o fermento e o bicarbonato e misture bem.

4= Despeje em fôrma redonda (22 cm de diâmetro) untada e forrada com papel-manteiga também untado.

5= Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 40 minutos ou até firmar (faça o teste do palito).

6= Desenforme morno e deixe esfriar.

- Modo de Preparo - (Recheio e cobertura)

. Derreta o chocolate em banho-maria e misture o creme de leite até obter um creme liso. Leve à geladeira para firmar.

- Modo de Preparo - (Montagem)

1= Divida a massa em 3 camadas e acomode a primeira camada no prato de servir.

2= Recheie com parte do creme de chocolate e acomode a segunda camada de massa.

3= Recheie com a geleia e encerre com a terceira camada de massa.

4= Cubra o bolo todo com o creme de chocolate restante.

5= Decore com a castanha reservada e leve para gelar.

- INGREDIENTES

★. 4 ovos

★. 1 xícara (chá) de açúcar

★. 100 g de chocolate em pó

★. 150 g de manteiga derretida

★. 1 colher (chá) essência baunilha

★. 120 g castanhas-do-pará trituradas

★. 180 g de farinha de trigo

★. 2 colheres (chá) fermento químico

★. 1/2 colher (café) bicarbonato sódio

INGREDIENTES - (Recheio)

★ 320g chocolate meio amargo picado

★. 2 caixinhas de creme de leite

★. 1 pote de geleia de laranja (300 g)

Bolo de laranja com calda de laranja

Site: → Clique aqui ver a Receita

• INGREDIENTES

★. 3 xícaras de farinha de trigo

★. 2 xícaras de açúcar

★. 4 ovos

★. 1 xícara de óleo

★. 1 xícara de suco de laranja

★. Raspas de 1 laranja

★. 1 colher de sopa de fermento em pó

★. 1 xícara de açúcar de confeiteiro

★. 1/4 de xícara de água

• Modo de Preparo

★. Em uma tigela, peneire a farinha e o fermento e reserve.

★. No liquidificador ou na batedeira, bata os ovos, o açúcar e o óleo por cerca de 5 minutos, até formar um creme claro e fofo.

★. Adicione o suco e as raspas de laranja e bata mais um pouco, até incorporar bem.

★. Transfira a mistura para uma tigela grande e adicione a farinha e o fermento aos poucos, mexendo delicadamente com uma espátula, até obter uma massa lisa e homogênea.

★. Despeje a massa em uma forma redonda de 25 cm de diâmetro, untada e enfarinhada, e alise a superfície com a espátula.

★. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e assado por dentro.

Croquete de Batata Recheado com Queijo

Site: → Clique aqui ver a Receita

• INGREDIENTES

★. 3 Batatas: Escolha batatas de boa qualidade, pois elas serão a base do nosso croquete.

★. 150g Queijo: Opte por um queijo de sua preferência, como muçarela, cheddar ou gouda.

★. Farinha de trigo: Para dar liga à massa.

★. 2 Ovo: Usaremos ovos para empanar os croquetes.

★. Temperos: Sal, pimenta-do-reino e outros temperos a gosto.

• *Modo de Preparo*

✸. Cozinhe as batatas: Descasque e cozinhe as batatas até ficarem macias. Amasse-as bem para obter um purê consistente.

✸. Modele os croquetes: Pegue uma porção de purê de batata, faça um buraco no centro e coloque um cubinho de queijo. Modele em formato de croquete.

✸. Empane os croquetes: Passe os croquetes na farinha de trigo, depois nos ovos batidos e, por fim, frite-os até dourarem.

• *Dica Extra!*

- ***Varie os queijos:*** Experimente diferentes tipos de queijo para variar o sabor. Queijo gorgonzola ou queijo coalho também são ótimas opções.

- ***Acompanhamento***: Sirva os croquetes com um molho de sua escolha, como maionese temperada ou molho barbecue.

- ***Usar outros tipos de Queijo:*** Gorgonzola, provolone ou queijo coalho, para variar o sabor do croquete.

- ***Qual é a melhor maneira de empanar os croquetes?*** Siga a sequência: farinha de trigo, ovos batidos e pão ralado. Isso garantirá uma casquinha crocante.

Bauru de Presunto e Queijo

•• Ingredientes da Massa

- 500 g de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 sachê de fermento biológico seco (10 g)
- 250 ml de leite morno
- 3 colheres de sopa de óleo ou manteiga derretida

•• Para pincelar

- 1 gema batida
- Tomatinhos cereja (para enfeitar)
- Orégano ou ervas secas

•• Recheio

- 200 g de presunto picado
- 200 g de muçarela picada
- Tomate picado sem semente
- Orégano a gosto
- (opcional) requeijão cremoso.

•• Modo de Preparo - Massa

- Misture no bowl: fermento, açúcar, leite morno e deixe 5 min para ativar.
- Acrescente ovo, óleo e vá adicionando a farinha aos poucos com o sal.
- Sove até formar uma massa lisa e macia (cerca de 10 minutos)
- Cubra e deixe descansar até dobrar de volume (40 a 60 minutos).

•• Montar os pães

1. Abra a massa em formato retangular. Corte em quadrados do tamanho desejado.
3. Coloque o recheio (presunto, queijo, tomate e orégano).
4. Feche como se fosse um travesseirinho, vire a emenda para baixo e disponha em uma assadeira untada.
5. Coloque meio tomate cereja no centro de cada pãozinho para decorar.
6. Pincele com a gema.

•• Assar

- Deixe descansar mais 20 minutos já na assadeira.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por cerca de 25 a 30 minutos ou até dourar.

Coco Caramelizado Crocante

•• Ingredientes

- 500g de coco fresco cortado em cubinhos
- 1 xícara e meia (220ml) ou 255g de açúcar
- Meia xícara ou 110ml de água

•• Modo de Preparo

•• Prepare o coco:

- Corte o coco fresco em cubinhos e reserve.
- **Faça a calda de caramelo:** Em uma panela grande, adicione o açúcar e a água.
- Leve ao fogo médio e mexa delicadamente até que o açúcar esteja completamente dissolvido.

•• Caramelize o coco:

- Adicione os cubinhos de coco à panela com a calda de caramelo.
- Mexa delicadamente para envolver todos os pedaços de coco na calda.
- Cozinhe o coquinho: Reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe o coquinho caramelizado por cerca de 15 a 20 minutos, mexendo ocasionalmente.

Torta de Sorvete Cremosa com Cobertura de Chocolate

Ingredientes:

Torta:

. 1 lata de leite condensado
. 500 ml de leite
. 2 colheres (sopa) de maisena
. 4 ovos (claras e gemas separadas)
. 1 lata de creme de leite

Calda:

. 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
. 100 ml de leite

Modo de Preparo:

- Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, a maisena e as gemas.
- Transfira p/ uma panela leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar. Reserve e deixe esfriar.
- Bata as claras em neve e misture delicadamente com o creme de leite.
- Incorpore essa mistura ao creme já frio e bata tudo na batedeira por cerca de 5 minutos.
- Prepare a calda misturando o leite com o chocolate em pó e leve ao fogo até formar uma calda.
- Espalhe a calda no fundo de uma forma de pudim.
- Despeje a mistura sobre a calda e leve ao congelador por 4 horas ou até firmar completamente.

Quindim de Travessa (ou Quindão)

•• Ingredientes:

- 200g de coco ralado (fresco ou seco)
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 10 gemas peneiradas
- 2 ovos inteiros
- 200ml de leite de coco

•• Modo de Preparo:

1. Misture o coco ralado com o leite de coco e deixe hidratar por 10 minutos.
2. Acrescente a manteiga, o açúcar, as gemas peneiradas e os ovos inteiros. Misture (sem bater).
3. Despeje em forma de pudim untada com manteiga e polvilhada com açúcar.
4. Leve ao forno preaquecido a 180 °C, em banho-maria, por cerca de 50 a 60 minutos.
5. Espere esfriar completamente e desenforme com cuidado. Leve à geladeira antes de servir.

Pao Pizza Recheado ao Forno

•• Ingredientes da massa:

- 500 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento biológico seco
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 250 ml de água morna

•• Recheio e cobertura:

- 300 g de muçarela ralada
- 150 g de presunto (opcional)
- Molho de tomate a gosto
- Tomates fatiados
- Orégano e manjericão a gosto
- Queijo extra para cobrir
- Azeite para regar

•• Modo de preparo:

1. Misture o fermento, água morna e açúcar. Deixe descansar por 10 min.
2. Adicione a farinha, sal e azeite. Misture e sove até a massa ficar elástica.
3. Deixe descansar até dobrar de volume (aprox. 1 hora).
4. Abra a massa em retângulo, espalhe molho, queijo e o recheio.
5. Enrole como rocambole e corte em pedaços grandes, encaixando lado a lado em uma forma.
6. Cubra com mais molho, fatias de tomate e queijo por cima.
7. Polvilhe orégano, regue com azeite e asse em forno preaquecido a 200 °C por cerca de 30 a 40 minutos.

Pavê de Chocolate com KitKat

•• Site ••

https://www.facebook.com/photo/?fbid=1055434569989693&set=a.987806663419151

Molho de Tomate Caseiro para Pizza.

Link da Receita:

https://www.facebook.com/photo/?fbid=1320693470061262&set=a.454023200061631

Bolo de leite com Coco, facil de fazer!

Link da Receita:

https://www.facebook.com/photo/?fbid=4049782415237479&set=a.1381402608742153

Pudim de maracujá com calda

•• Ingredientes

- 50 gramas de raspas de chocolate
- 3 caixinhas de creme de leite
- 3 caixinhas de gelatina sabor maracujá
- ½ caixinha de leite condensado
- 200ml de água morna

•• Modo de preparo

- No liquidificador coloque a água morna, a gelatina sabor maracujá, o creme de leite, o leite condensado e bata bem por 3 minutos para homogeneizar.
- Despeje essa mistura numa forma de plástico (20 cm de diâmetro) de furo central, untada levemente com óleo e polvilhada com raspas de chocolate.
- Leve para gelar por cerca de 4 horas ou até ficar bem firme.
- Retire da geladeira, desenforme e sirva essa linda sobremesa de maracujá!

Cuscuz de Tapioca molhadinho

•• Ingredientes

- 02 Copos de tapioca granulada
- 02 Colheres e 1/2 de açúcar cristal
- 70g de coco ralado
- 1/2 Copo de leite de coco
- 01 Pitada de sal

•• Modo de preparo

- Colocando a farinha de tapioca granulada em um recipiente.
- Adicione sal, pode adoçar com leite condensado ou açúcar cristal, coco ralado e leite de coco.
- Deixe descansar 10 minutos para hidratar.
- Em seguida coloque na cuscuzeira, não precisa apertar a massa.
- Leve para cozinhar por um tempo de 10 a15 minutos.
- Desligue o fogo e desgrude as bordas, retire da cuscuzeira e finalize com leite condensado e coco.

Sorvete de Pistache! Cremoso

Link da Receita:

https://www.facebook.com/photo/?fbid=4138073943087152&set=gm.1928051397675051&idorvanity=569233760223495

Empadinha com Massa de Guaraná

•• *INGREDIENTES - Recheio*

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 dentes de alho picadinhos
- ½ cebola picada
- 500g de peito frango cozido e desfiado
- Sal, pimenta do reino, cheiro verde e temperos a gosto
- 2 tomates picados
- 1 xícara de palmito picado
- 2 colheres (sopa) de azeitona verde sem caroço picada
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo dissolvidas em 1 xícara (chá) de água

•• *Massa*

- 1 kg de farinha de trigo
- 500g de gordura vegetal hidrogenada
- 1 ovo
- 200 ml de guaraná
- 1 colher (café) rasa de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

•• Modo de Preparo no site:

https://dooda.com.br/receitas/empadinha-com-massa-de-guarana/

Sobremesa Gelada Romeu e Julieta

Link da receita:
https://lossviral.com/sobremesa-romeu-e-julieta/

Bolo de Banana com Brigadeiro Cremoso

•• Ingredientes: Massa

- 3 bananas
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- 1 ½ xícara de farinha
- 1 colher (sopa) de fermento

•• Brigadeiro (Recheio)

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) manteiga
- 2 colheres (sopa) chocolate em pó
- ½ caixa de creme de leite

•• Modo de Preparo:

- Bata os ingredientes da massa e leve ao forno por 35 min.
- Prepare o brigadeiro e finalize com o creme de leite.
- Cubra o bolo já frio com o brigadeiro.

Torta Cremosa de Coco com Abacaxi

•• Ingredientes: Massa

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 200ml de leite de coco
- Coco ralado a gosto
- 1 xícara de abacaxi cozido
- Base de biscoito e manteiga

•• Base de Biscoito e Manteiga

- Triture os biscoitos e misture com a manteiga formando uma massa
- Espalhe a massa na base da forma

•• Modo de Preparo:

- Misture os ingredientes e leve ao fogo até engrossar.
- Coloque sobre a base de Biscoito com manteiga e leve à geladeira.

Cocada caseira do tipo baiana
Branca, Escura e Maracujá

•• Para a cocada branca

- 300g de coco seco em flocos sem açúcar (você encontra a granel)
- 1 xícara (250ml) de água
- 1 xícara (250ml) ou 200g de açúcar refinado
- 200g de leite condensado (meia caixinha)

•• Para a cocada escura

- 200g de leite condensado (meia caixinha)
- 1 xícara (250ml) de água
- 1 xícara (250ml) ou 200g de açúcar refinado
- 300g de coco seco em flocos sem açúcar

•• Para a cocada de Maracujá

- 200g de leite condensado (meia caixinha)
- 1 xícara (250ml) ou 200g de açúcar refinado
- 1 xícara (250ml) de suco concentrado de maracujá
- 300g de coco seco em flocos sem açúcar

Modo de preparo no site:
https://dooda.com.br/receitas/cocada-caseira-do-tipo-baiana/

Sobremesa de coco.

Ingredientes:

•• Para o creme:

- 800ml de leite
- 200ml de leite de coco
- 7 colher sopa de amido de milho
- 10 colheres de sopa de açúcar
- 3 gemas de ovo
- Essência de baunilha a gosto
- 125 g de manteiga

•• Para o xarope:

- 400 g de açúcar 400 ml de água

•• Para o coco:

- 500 g de coco ralado sem açúcar. Pode tostar ele um pouco na frigideira.

Link da Receita:
https://www.facebook.com/reel/1057055239830712

•• Para o cobertura:

- 300g de nata, creme de leite fresco ou chantilly em pó
- 3 colheres de sopa rasa de açúcar.

•• Preparo:

- Primeiro prepare o xarope pois precisa estar frio.
- Misture o açúcar e a água, leve ao fogo médio por 10 minutos e deixe esfriar.
- Toste o coco se quiser na frigideira. Porém cuidado para não queimar.
- Coloque o coco em uma travessa e despeje o xarope frio por cima. Misture e reserve.

•• Faça o creme.

- Na panela, coloque os leites, amido de milho, açúcar, gemas de ovo, essência de baunilha.
- Misture bem e cozinhe em fogo médio até engrossar bem.
- Retire do fogo e adicione 125 g de manteiga.
- Misture com um mixer, batedeira ou manualmente por até formar um creme homogêneo.
- Espalhe esse creme sobre a base e deixe na geladeira para esfriar.

•• Enquanto isso, prepare o creme branco:

- Bata 300g de creme de leite fresco com 3 colheres de sopa de açúcar.
- Bata até chegar em ponto de chantilly. Fica aveludado e com ondas.
- Não bata demais que vira manteiga.